

TO GO Auswahl ab 01. März 2021

Gerichte für die Fertigstellung zu Hause sowie Weine und Champagner

**Abholung oder Lieferung von Montag bis Freitag – ausgenommen gesetzliche Feiertage -
von 10:00 bis 18:00 Uhr**

Vorspeisen | Suppen | Hauptgerichte | Beilagen | Gemüse | Dessert

Schockgefrostet, fertig gegart, portioniert und vacuumiert, lediglich im Wasserbad zu erhitzen
Ausnahme: Entenkeule, Rinderrippe, Kartoffelgratin, Lasagne und Pflaumencrumble im Ofen fertig stellen und
das Schnitzel in der Pfanne backen.

Vorspeisen

| | | |
|---------------------------------------------------------------|------|--------|
| 1. Thunfischcarpaccio | 70 g | € 8,00 |
| 2. Rindercarpaccio | 80 g | € 8,00 |
| 3. „Berlin Capital Club“ Tatar Box (gehacktes Rind, Marinade) | 95 g | € 9,00 |

Suppen

| | | |
|---------------------------------------------------|-------|--------|
| 4. Französische Hummer Bisque | 200 g | € 8,00 |
| 5. Ungarische Gulaschsuppe | 200 g | € 7,00 |
| 6. Cocos-Curry-Suppe mit Gemüse und Hühnerfleisch | 200 g | € 7,00 |
| 7. Asia-Topf mit Garnelen und Gemüse | 200 g | € 8,00 |
| 8. Maritime Fischsuppe mit Meerestieren | 200 g | € 9,00 |
| 9. Brokkolicrèmesuppe | 200g | € 8,00 |

Hauptgerichte

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|---------|
| 10. „Berlin Capital Club“ Rinderrippe für 2 Personen sous vide gegart, in einer Marinade mit Sauce | ca. 1.400 g | pro Person | € 25,00 |
| 11. Rindergeschnetztes "Stroganoff" mit Champignons | 250 g | | € 10,00 |
| 12. Rinderboulette | 2x80g | | € 6,00 |
| 13. Wiener Kalbsschnitzel, massiert und paniert | 180 g | | € 10,00 |
| 14. Kalbsfleischröllchen "Mediterran" mit Mozzarella & Schinken | 250 g | | € 10,00 |
| 15. Lammgulasch mit Schalotten und Karotten | 250 g | | € 11,00 |
| 16. Hähnchengeschnetztes in Curry-Ingwersauce | 250 g | | € 9,00 |
| 17. Lachs in Dill-Weißweinsauce | 250 g | | € 11,00 |
| 18. Nudel-Wok-Pfanne mit Garnelen | 400 g | | € 10,00 |
| 19. Mediterrane Gemüselasagne | 350 g | | € 10,00 |
| 20. Portweinjus | 80 g | | € 2,00 |
| 21. Sauce Bolognese | 250 g | | € 5,00 |

Beilagen

| | | |
|----------------------------------|-------|--------|
| 22. Basmatireis | 140 g | € 3,50 |
| 23. Kartoffelklöße halb und halb | 180 g | € 3,50 |
| 24. Kartoffelstampf | 140 g | € 3,50 |
| 25. Kartoffelgratin | 80 g | € 2,50 |
| 26. Linguini | 150 g | € 3,50 |
| 27. Spätzle | 150 g | € 3,50 |

Gemüsebeilagen

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| 28. Apfelrotkohl | 200 g | € 3,50 |
| 29. Blattspinat | 150 g | € 3,50 |
| 30. Grüne Bohnenvariation | 140 g | € 3,50 |

Dessert

- | | | |
|--------------------------------------------------|--------------|--------|
| 31. Pflaumencrumble mit Mandeln und Vanillesauce | 80 g / 70 g | € 5,00 |
| 32. Apfelstrudel mit Vanillesauce | 150 g / 70 g | € 6,50 |
| 33. Tiramisu „klassisch italienisch“ | 90 g | € 4,00 |
| 34. Berlin Capital Club Pralinen (3 Stück) | | € 5,50 |
| 35. Neuhaus Pralinen (3 Stück) | | € 5,50 |



Trio für den gemütlichen Abend mit Video-Gruß € 49,00
Bestellung mind. 48 h vor Abholung/Lieferung und so lange der Vorrat reicht

2 Portionen Appenzeller Käsefondue* und 1 Flasche Le Marze, Bianco Toscana IGT, Brunetti Luigi, Italien

Alle Zutaten für ein gelungenes Käsefondue zum selber machen.

(Appenzeller Käsemischung, Weißwein, frischer Knoblauch, Stärke, Kirschwasser)
dazu natürlich Stangenweißbrot, Mixed Pickles und Cornichons

Luigi Brunetti persönlich sendet Ihnen einen Videogruß (Webpage unter „Food & Beverage“ Wein- und Kochschule) zum Käsefondue.

*Fondueset auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, Leihgebühr inkl. Reinigung 15,00 Euro

Märzpaket

**für den kulinarischen Abend zu Hause oder
zum Verschenken für Freunde, Familie, Geschäftspartner und –kunden**

schockgefrostet, fertig gegart, portioniert und vacuumiert

lediglich im Wasserbad zu erhitzen (Anleitung anbei)

Bitte im Kühlschrank lagern und nicht einfrieren.

| GETRÄNKE | MENÜ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| jeweils 1 Flasche 0,75l | für 2 Personen |
| Prosecco „Live Brune“ DOC Treviso, Italien *** | Asia-Topf mit Garnelen und Gemüse *** |
| 2019er Chardonnay „Cuvée Berlin Capital Club“ Weingut Martin Pasler, Burgenland, Österreich *** | Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwersauce Basmatireis *** |
| 2016er Sangiovese IGT Luigi Brunetti, Toskana, Italien | Tiramisu „klassisch italienisch“ |

Preis pro Paket: 69,00 Euro inkl. MwSt.

Auf Wunsch verpackt im Versand-Kühlkarton (zzgl. 10,00 Euro)
(kann 24 h – 36 h im geschlossenen Karton verbleiben)

Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden:
Ei, Fisch, Krebstiere, Milch (einschl. Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen



**Unsere Empfehlung für die kalten Wintertage
MAEMO GLÜH GIN**

**Heißer Gin-Genuss mit frischer Zitrusnote und inspirierenden Wintergewürzen
aus biologischer Produktion**

Zutaten: Apfelsaft, Dry Gin, Grapefruit, Orange, Ingwer, Gewürznelken und Zimt
Einfach 1 Teil Glüh Gin mit 2 Teilen heißem Wasser mischen und heiß genießen!

14,5% Vol, 0,7Liter 27,00 Euro

Weine, Schaumweine und Champagner für den Genuss zu Hause

Weissweine

| | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 2019 | „Cuvée Berlin Capital Club“, Chardonnay, trocken Weingut Martin Pasler, Neusiedlersee | 0,75l | € 8,00 |
| 2016 | Riesling Classic „Cuvée Berlin Capital Club“ Cusanus Hofgut, Wehlener Plateau, Mosel | 0,75l | € 9,00 |
| 2018 | Sauvignon Blanc, Qualitätswein trocken Weingut Franz, Rheinhessen, Deutschland | 0,75l | € 15,00 |
| 2019 | Weißburgunder trocken, Qualitätswein trocken Schloss Wackerbarth, Sächsisches Staatsweingut, | 0,75l | € 19,00 |
| 2019 | Weißburgunder, Qualitätswein trocken Schloss Proschwitz, Sachsen | 0,75l | € 19,00 |
| 2019 | Freinsheimer Sauvignon Blanc, Qualitätswein trocken Weingut Rings, Pfalz | 0,75l | € 18,00 |
| 2019 | „Sex Drugs & Rock´n Roll“, Riesling, trocken Emil Bauer & Söhne, Pfalz | 0,75l | € 14,00 |
| 2018 | Chardonnay, Qualitätswein trocken Weingut Laible, Baden | 0,75l | € 20,00 |
| 2019 | „J.R. Junior“, Qualitätswein trocken Weingut Josef Rosch, Mosel | 0,75l | € 13,00 |
| 2019 | Mineralschiefer Riesling VDP. Gutswein trocken Weingut Grans- Fassian, Mosel | 0,75l | € 13,00 |
| 2019 | Grauburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen | 0,75l | € 12,00 |
| 2018 | Gutsriesling, Qualitätswein trocken Weingut Dreissigacker, Rheinhessen | 0,75l | € 13,00 |
| 2018 | Bechtheimer Chardonnay, Qualitätswein trocken Weingut Dreissigacker, Rheinhessen | 0,75l | € 23,00 |
| 2018 | Chardonnay „vom gelben Löss“, Qualitätswein trocken Weingut Spiess, Rheinhessen | 0,75l | € 14,00 |
| 2018 | Oberbergener Bassgeige, Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Franz Keller, Baden | 0,75l | € 15,00 |
| 2018 | Pouilly Fumé Saget La Perriere, Loire | 0,75l | € 17,00 |
| 2019 | Brolettino, Lugana Cà dei Frati, Lombardei | 0,75l | € 19,00 |
| 2019 | Gavi di Gavi, trocken La Scolca, Piemont | 0,75l | € 17,00 |

| | | | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 2019 | Le Marze, Bianco Toskana IGT | 0,75l | € 12,00 |
| 2019 | Cloudy Bay, Sauvignon Blanc Weingut Cloudy Bay, Marlborough | 0,75l | € 23,00 |
| 2017 | Sauvignon Blanc, trocken Selection Alexander von Essen, Western Cape | 0,75l | € 12,00 |
| <u>Rotweine</u> | | | |
| 2016 | Sangiovese, Azienda Agricola Elisabetta Brunetti, Toskana | 0,75l | € 13,00 |
| 2016 | Assmannshäuser Höllenberg, Spätburgunder Qualitätswein trocken, Domäne Assmannshausen Kloster Eberbach, Rheingau | 0,75l | € 24,00 |
| 2017 | „Das kleine Kreuz“ Merlot, Cabernet Franc, St. Laurent, Cabernet Sauvignon Weingut Rings, Pfalz | 0,75l | € 22,00 |
| 2017 | Villa Bürklin Cuvée Rot, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz | 0,75l | € 17,00 |
| 2018 | Black Print, Qualitätswein trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz | 0,75l | € 21,00 |
| 2016 | Spätburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Salwey, Baden | 0,75l | € 13,00 |
| 2018 | Château Haut – Pontet Grand Cru Classé, St. Emilion | 0,75l | € 24,00 |
| 2016 | Côtes-du-Rhône Etienne Guigal | 0,75l | € 16,00 |
| 2015 | Châteauneuf du Pape AOC, « Alexis Establet » rouge Domaine du Grand Tinel, Côtes-du-Rhône | 0,75l | € 39,00 |
| 2013 | Comte Stephan Grand Vin de Bordeaux, Côtes de Castillon | 0,75l | € 19,00 |
| 2017 | Lucente, Sangiovese- Merlot, IGT Tenuta Luce della Vite by Marchesi dè Frescobaldi, Toskana | 0,75l | € 34,00 |
| 2017 | Malbec Terrazas de los Andes, Mendoza | 0,75l | € 17,00 |
| 2018 | Vendemmia SUD Primitivo di Manduria Di San Marzano, Apulien | 0,75l | € 17,00 |
| 2013 | Pian delle Vigne, Brunello de Montalcino Marchese Antinori, Toskana | 0,75l | € 59,00 |
| 2014 | Gran Coronas, Cabernet Sauvignon Familia Torres, Penedès | 0,75l | € 17,00 |

| | | | |
|------|------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 2015 | Rioja Reserva Baron de Ley, Rioja | 0,75l | € 18,00 |
| 2015 | Zweigelt Weingut Martin Pasler, Burgenland | 0,75l | € 15,00 |
| 2017 | Big John, Cuvée Reserve Scheiblhofer, Burgenland | 0,75l | € 21,00 |
| 2018 | Casa de Campo Cabernet-Carmenere, Central Valley, Chile | 0,75l | € 11,00 |
| 2018 | Koonunga Hill Cabernet Shiraz, Penfolds | 0,75l | € 16,00 |

Süßweine

| | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| 2006 | Beerenauslese, Edelsüß Weingut Martin Pasler, Neusiedlersee | 0,375l | € 18,00 |
| 2007 | Trockenbeerenauslese, Edelsüß Weingut Martin Pasler Neusiedlersee | 0,375l | € 44,00 |

Kleine Weinflaschen

Weißweine

| | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| 2018 | Chardonnay & Weissburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen | 0,375l | € 12,00 |
| 2018 | Schloss Vollrads Riesling trocken, VDP Gutswein Weingut Schloss Vollrads, Rheingau | 0,375l | € 12,00 |
| 2018 | Riesling, Qualitätswein trocken Weingut Dreisigacker, | 0,375l | € 12,00 |
| 2019 | Sancerre, Hubert Brochard Loire | 0,375l | € 17,00 |

Rotweine

| | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| 2016 | Cuvée Rot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Schwarzriesling Gutswein trocken, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen | 0,375l | € 11,00 |
| 2016 | Blauer Spätburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Karl H. Johner, Baden | 0,375l | € 16,00 |
| 2017 | Luddite, Shiraz Niels Verburg, Westercap | 0,375l | € 26,00 |

Schaumweine

| | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| | Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen | 0,75l | € 18,00 |
| | Prosecco, Frizzante brut, Italien | 0,75l | € 11,00 |

Champagner

| | | |
|---------------------|-------|----------|
| Veuve Clicquot Brut | 0,75l | € 39,00 |
| Veuve Clicquot Rosé | 0,75l | € 47,00 |
| 2004 Dom Pérignon | 0,75l | € 195,00 |

6er Kartons

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
| Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland | | € 84,00 |
| Prosecco, Frizzante brut, Italien | | € 44,00 |
| Champagner Veuve Clicquot Brut | | € 225,00 |
| Champagner Veuve Clicquot Rosé | | € 267,00 |

Bestellung und Abholung

Montag bis Freitag von 10.00 bis 18.00 Uhr per Tel: 030 206 297 6

jederzeit per E-Mail: events@berlincapitalclub.de

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung den gewünschten Abholtag und die Abholzeit an.

Abholung: Montag bis Freitag von 10.00 bis 18.00 Uhr (ausgenommen gesetzl. Feiertage)

Zahlung: über das Mitgliederkonto / Rechnung / Kreditkarte vor Ort

Lieferung durch GO! General Overnight & Express Logistik GmbH:

Liefergebühr Kurier:

€ 25,00 pro Lieferung in Berlin / € 45,00 pro Lieferung nach Potsdam

€ 80,00 pro Lieferung ins Umland (bis 50 km außerhalb der Stadtgrenze)

zzgl. Aufschlag bei Wartezeiten bei Auslieferung beim Kunden

Bitte geben Sie bei Bestellung die Lieferadresse (evtl. Informationen zum Stockwerk o.ä.), Telefonnummer für Rückfragen und ein Lieferfenster von mindestens 2 Stunden an.

Overnight Versand Deutschlandweit, individuelle Auswahl der o.g. Gerichte in der Tiefkühlbox (max. 10 kg)

Zzgl. € 10,00 Verpackung

55,00 € pro Paket (Zustellung zwischen 8 und 14 Uhr am Tag nach Versand)

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Sollten Sie auf der Suche nach etwas sein, Wünsche haben oder einfach mal einen Rat brauchen, scheuen Sie sich nicht und sprechen Sie uns an. Wir werden unser Bestes tun, auch individuelle Wünsche erfüllen zu können.

Bleiben Sie gesund!

ZUSAMMEN SIND WIR BERLIN CAPITAL CLUB!

Mit kulinarischen Grüßen vom Gendarmenmarkt

Ihr Club-Team